

# Kuzu Tandır

Toplam 200 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 180 dk 6 kişilik Zor ~560 kcal Açılış 9/10

Kuzu kolun düşük ısıda uzun süre pişerek lokum gibi yumuşadığı geleneksel yemek.

## Malzemeler

- 1.5 kg Kuzu kol
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 6 diş Sarımsak
- 2 dal Biberiye
- 1.5 tatlı kaşığı Tuz
- 1 çay kaşığı Karabiber
- 1 su bardağı Su

## Yapılışı

- Kuzu kolu zeytinyağı ile ezilmiş sarımsak ve karabiberle ovalayın.
- Eti fırına alıp su ve biberiyeyi ekleyip üzerini sıkıca kapatın.
- 160°C fırında 3 saat pişirin.

### PÜF NOKTASI

Eti yağlı kağıt ve folyo ile sıkıca kapatıp düşük ısıda tenceli suyuyla pişer.

### SERVIS ÖNERİSİ

İç pilav ve közlenmiş biberle servis edin.